

Rhabarber-Kuchen mit Streusel

Zutaten: (quadratische Kuchen-Form mit hohem Rand, ca. 20 x 20 cm)

400 g Rhabarber, gerüstet und in ½ cm grosse Stücke geschnitten
1-2 Äpfel, geschält und fein geraffelt
etwas Cassis-Saft

100 g Butter, weich
1 Ei
150 g Mehl
100 g Mandeln, gemahlen
100 g Zucker
etwas Vanille-Mark
1 TL Backpulver

Streusel:

50 g Zucker
50 Mehl
50 Butter, eiskalt und in kleine Würfel geschnitten

Zubereitung:

Zucker, Mehl und Butter zwischen den Fingern zu Streuseln zerreiben und die Streusel dann im Kühlschrank kühl stellen.

Den Rhabarber rüsten und in etwa 5 mm lange Stücke schneiden. 1 – 2 geschälte Äpfel dazu raffeln und mit dem gerüsteten Rhabarber mischen. Etwas Cassis-Saft dazu giessen und gut durchziehen lassen (evtl über Nacht), bis die Rhabarber-Apfel-Mischung schön rot gefärbt ist.

Für den Teig Butter und Zucker zu einer hellen und schaumigen Masse rühren. Das aufgeschlagene Ei dazu geben und gut mischen. Dann Mehl, Backpulver und Mandeln dazu mischen.

Die Kuchenform mit einem Backtrennpapier auslegen und den Teig hineingeben. Gleichmässig in der Form verteilen.

Den Cassis-Saft abgiessen und die Rhabarber-Apfelmischung gleichmässig auf dem Teig verteilen. Die Streusel darüber geben und den Rhabarber-Kuchen bei 210 Grad für ca. 40 – 50 Min. in den Ofen schieben.

Den Kuchen auskühlen lassen, quadratische Stücke schneiden und diese vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
